

OIL DRAIN FOR TEMPURA POT AND TEMPURA POT

Patent Number: JP10225384
Publication date: 1998-08-25
Inventor(s): NIRASAWA NOBORU
Applicant(s): NIRASAWA SEIHAN KK
Requested Patent: ☐ JP10225384
Application Number: JP19970032183 19970217
Priority Number(s):
IPC Classification: A47J37/12; A47J36/16; A47J36/36
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To make an oil splash puffer be used for a general pan to improve practical performance, by equipping an engaging part to hold an oil splash buffer in a standing condition to an oil drain equipped in a way to bridge onto an upper opening part of a tempura pot.

SOLUTION: An oil drain 2 is bridged on an upper opening part of this tempura pot 1 into a form not to clock the upper opening part of the tempura pot so as not to disturb work of putting tempura, etc., in-out oil. The oil cutter 2 is equipped with hanging engaging parts 5 on several points on the periphery to hang and engage with the periphery of the upper opening part, and engaging parts 4 are almost perpendicularly protruded on several positions on the periphery of the oil cutter slightly inside of the upper opening part periphery of the tempura pot 1. The engaging parts 4 are constituted to put outer wires 4a formed in U-shapes in outside so as to stably support an oil splash buffer 3 and to put inner wires 4b with upper end bent inward in inside so as to smoothly insert the oil splash buffer 3.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-225384

(43) 公開日 平成10年(1998) 8月25日

(51) Int.Cl.⁶
A 4 7 J 37/12
36/16
36/36

識別記号
3 8 1

F I
A 4 7 J 37/12
36/16
36/36

3 8 1
Z

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平9-32183

(22) 出願日 平成9年(1997) 2月17日

(71) 出願人 592141835

ニラサワ製販株式会社

新潟県三条市大野畑16番38号

(72) 発明者 荻沢 昇

新潟県三条市大野畑16番38号 ニラサワ製
販株式会社内

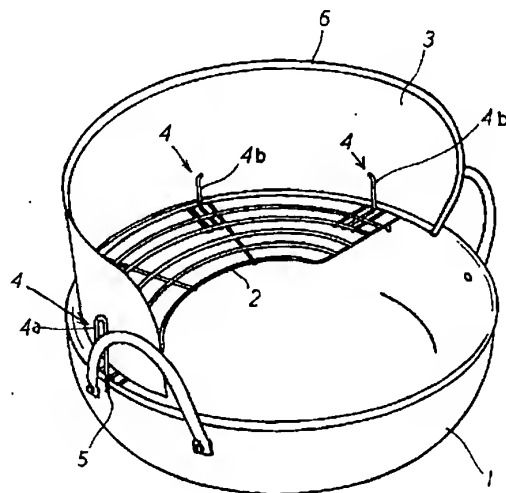
(74) 代理人 弁理士 吉井 昭榮 (外 2 名)

(54) 【発明の名称】 天ぷら鍋用油切り具並びに天ぷら鍋

(57) 【要約】

【課題】 天ぷら鍋用油切り具を利用して、油飛散防止板を一般の鍋にも取り付けことができる、天ぷら鍋用油切り具並びに天ぷら鍋を提供すること。

【解決手段】 天ぷら鍋 1 の上部開口部に架設状態に設ける油切り体 2 に、油飛散防止板 3 を係止してこの油飛散防止板 3 を立設状態に保持する係止部 4 を設けた天ぷら鍋用油切り具。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 天ぷら鍋の上部開口部に架設状態に設ける油切り体に、油飛散防止板を係止してこの油飛散防止板を立設状態に保持する係止部を設けたことを特徴とする天ぷら鍋用油切り具。

【請求項2】 前記油切り体の数箇所に前記油飛散防止板の下部を差し込み係止してこの油飛散防止板が前記天ぷら鍋の周縁に沿って立設状態に保持し得る前記係止部を設けたことを特徴とする請求項1記載の天ぷら鍋用油切り具。

【請求項3】 前記油切り体を線材で油切り網状に構成し、この油切り体の周縁部に前記天ぷら鍋の上部開口周縁に引っ掛け係止する引っ掛け係止部を設け、この油切り体の周縁部若しくは周縁部寄りに線材により前記係止部を設けたことを特徴とする請求項1又は請求項2記載の天ぷら鍋用油切り具。

【請求項4】 前記請求項1～3のいずれか1項に記載の天ぷら鍋用油切り具を備えたことを特徴とする天ぷら鍋。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、油飛散防止板を立設状態に設けることができる天ぷら鍋用油切り具並びに天ぷら鍋に関するものである。

【0002】

【従来の技術及び発明が解決しようとする課題】従来、天ぷら等の揚げ物を調理する際に飛散する油が鍋周囲の調理台や壁に付着してこれらを汚すから調理後の後片付けが面倒であった。

【0003】この調理の際に油が飛散することを防止するため、例えば実用新案登録3018758号公報に記載されているように開口周縁部に段差部がある鍋本体に、板状の油飛散防止板を立設状態に前記段差部上に乗せて取り付け、この油飛散防止板により油の飛散を防止するものが公知である。

【0004】しかし、前記従来例では油飛散防止板を鍋自体に取り付けることができ、しかも取り付け簡単な構造であるが、この油飛散防止板は開口周縁部の内面側に上向きの段差部を有している鍋本体にしか取り付けることができない。従って、一般の天ぷら鍋にはこの油飛散防止板を取り付けることができなかったため、汎用性がなく、実用性に乏しい。

【0005】一方、従来天ぷら鍋の上部開口部に引っ掛け係止して開口部に架設状態に設ける天ぷら鍋用油切り具が市販されており、好評である。

【0006】この天ぷら鍋用油切り具は、従来の天ぷらバットでの鍋から天ぷらバットまで天ぷらを移動する際に、天ぷらが吸収した油滴が落ちて調理台の上を汚し、さらに調理台の上の多くの面積を占有するという問題点が解決され、調理台に油をこぼして調理台を汚すことを

防止し、調理台の上を広く利用できる秀れた商品である。しかも、この天ぷら鍋用油切り具は天ぷら鍋の中の油の余熱により適度に保温され、さらに天ぷら鍋の直径さえ合えば引っ掛け係止するだけで一般の鍋にも取り付けることができる。

【0007】本発明は、天ぷら鍋用油切り具が天ぷら鍋の直径さえ合えば引っ掛け係止するだけで一般の鍋にも取り付けることができる点に着目して、この天ぷら鍋用油切り具を利用して、油飛散防止板を一般の鍋にも取り付けることができ、汎用性に秀れ、極めて実用性に秀れた画期的な天ぷら鍋用油切り具並びに天ぷら鍋を提供することを目的としている。

【0008】

【課題を解決するための手段】添付図面を参照して本発明の要旨を説明する。

【0009】天ぷら鍋1の上部開口部に架設状態に設ける油切り体2に、油飛散防止板3を係止してこの油飛散防止板3を立設状態に保持する係止部4を設けたことを特徴とする天ぷら鍋用油切り具に係るものである。

【0010】また、前記油切り体2の数箇所に前記油飛散防止板3の下部を差し込み係止してこの油飛散防止板3が前記天ぷら鍋1の周縁に沿って立設状態に保持し得る前記係止部4を設けたことを特徴とする請求項1記載の天ぷら鍋用油切り具に係るものである。

【0011】また、前記油切り体2を線材で油切り網状に構成し、この油切り体2の周縁部に前記天ぷら鍋1の上部開口周縁に引っ掛け係止する引っ掛け係止部5を設け、この油切り体2の周縁部若しくは周縁部寄りに線材により前記係止部4を設けたことを特徴とする請求項1又は請求項2記載の天ぷら鍋用油切り具に係るものである。

【0012】また、前記請求項1～3のいずれか1項に記載の天ぷら鍋用油切り具を備えたことを特徴とする天ぷら鍋に係るものである。

【0013】

【発明の実施の形態】好適と考える本発明の実施の形態を、図面に基いてその作用効果を示して簡単に説明する。

【0014】油切り体2を天ぷら鍋1の上部開口部に架設状態に設ける。この油切り体2に設けられた係止部4に油飛散防止板3を係止すると、油飛散防止板3は立設状態に保持されるから、天ぷらを調理する際にたとえ天ぷら鍋1から油が飛散しても油飛散防止板3がこれを受け、飛散する油が天ぷら鍋1の外方へ出ない。

【0015】

【実施例】本発明の具体的な実施例について図面に基いて説明する。

【0016】油切り体2は、天ぷら鍋1の上部開口部に架設され、熱に強く腐食されにくい金属の線材により格子状に構成されており、天ぷらなどを油に出し入れする

作業の妨げにならないよう、天ふら鍋1の上部開口部をなるべく塞がない形状(図1に図示したように、上から見ると切欠ドーナツ形)に形成されている。

【0017】また、油切り体2の周縁部に数箇所、この油切り体2を天ふら鍋1の上部開口部周縁に引っ掛け係止する引っ掛け係止部5が設けられている。

【0018】この引っ掛け係止部5は、油切り体2を構成する線材の周縁の一端を曲げて形成されている。

【0019】従って、天ふら鍋1の上部開口部周縁にこの引っ掛け係止部5を合わせて油切り体2を乗せるだけで設置でき、また、取り外すときは油切り体2を持ち上げるだけでよいこととなる。

【0020】また、引っ掛け係止部5を数箇所に設けたから、天ふら鍋1に油切り体2を乗せたときにがたつかなく安定に保持できることとなる。

【0021】また、油切り体2の周縁であって天ふら鍋1の上部開口部周縁よりやや内側の位置の数箇所に、上向きにほぼ鉛直に係止部4が突設されている。

【0022】この係止部4は、油飛散防止板3を安定に支えるようにU字状に形成した外線材4aを外側に、油飛散防止板3をスムーズに差し込めるように上端が内側に折れ曲がった内線材4bを内側に配してこれらにより一対に構成され、これらの隙間に薄板状の油飛散防止板3の下部を差し込むことにより挟まれて立設保持されるように構成している。

【0023】従って、本実施例は開口周縁部に段差のない一般の鍋にも油切り体2を介して油飛散防止板3を取り付けることができ、天ふら鍋1および油切り体2および油飛散防止板3は夫々簡単に分離、組み立てが行え、分離することにより洗浄を容易に行うことができ、収納するとき容積を多く取らないようにまとめることができることとなる。

【0024】また、実際店頭にて販売するときには分離して、体積が小さくなるようにまとめて箱などに入れることにより運び易くなるため商品性に秀れる。

【0025】また、油切り体2を安価な材料である金属の線材により構成したから、加工が容易で極めて量産性に秀れ、しかも、調理した天ふらについた余分な油が良好に切れるため秀れた実用性を持つこととなる。

【0026】また、係止部4を数箇所に設けたから、油飛散防止板3を簡単に取り付けることができ、この油飛散防止板3は天ふら鍋1の上部開口部周縁に沿って適宜立設保持されることとなる。

【0027】また、係止部4を油切り網2と同じく安価な金属の線材により構成し、油飛散防止板3に係止部4に挟むように挿入するだけで油飛散防止板3を適宜立設状態に保持することができ、また外すときも引き抜くだけでよいから、螺子留めや接着などの他の油飛散防止板3に係止する方法に比べて着脱が容易で、しかも線材を曲げるだけで容易に製造でき、秀れた生産性を持つこと

となる。

【0028】油飛散防止板3は、熱に強く腐食されにくい金属板により、周縁部6を油切り体2に係止させたときの内側向きに折り曲げて細長い平板状に構成されている。

【0029】また油切り体2に立設させた場合の上部両端を角にせず、怪我をしないよう丸めて形成されている。

【0030】また、油飛散防止板3は弾性を有しており、これを適当に曲げて油切り体2の係止部4に差し込み係止すると、天ふら鍋1の上部開口部周縁の約半周に沿ってほぼ円柱面状に立設され、このときの径は天ふら鍋1の上部開口部周縁の径より若干小さくなるように構成されている。

【0031】従って、この油飛散防止板3が天ふらを調理する際天ふら鍋1から飛散した油を捉え、油飛散防止板3の下部は天ふら鍋1の上部開口部周縁より若干内側に入っているから、捉えられた油は油飛散防止板3の壁面を伝って下に落ち、天ふら鍋1に戻る事となる。

【0032】また、この油飛散防止板3の周縁部6を折り曲げたから、元々の金属板の鋭い周縁により手を切ったり、怪我をすることが防止され、特に弾性により曲げて使用するため必要な強度も得られることとなる。

【0033】また、この油飛散防止板3を安価な金属板により構成し、加工は所定の形状に切断して周縁を折り曲げるだけでよいから、極めて容易で量産性に秀れる。

【0034】従って、本実施例は上述のように構成したから、油飛散防止板3を一般の開口周縁部に段差のない鍋にも取り付けることができ、天ふらなどの揚げ物を調理する際、天ふら鍋1に油切り体2と油飛散防止板3を取り付けておけば飛散する油が油飛散防止板3により捉えられ、周囲の壁や調理台を汚すことが防止され、油飛散防止板3により捉えられた油は天ふら鍋1の中に戻り、さらに、油の中から揚げた天ふらを取り上げる際天ふら鍋1に油切り体2を引っ掛け係止したから、揚げた天ふらを油から上げて油切り体2の上に置くことにより油が良好に切れ、天ふら鍋1の中の油の余熱による保温効果もあり、しかも天ふらバットを調理台の別の場所に用意する必要があるから鍋から天ふらバットに移動するときに調理台上を汚すことのない、分離して簡単に洗浄できる汎用性に秀れ、極めて実用性に秀れた画期的な天ふら鍋用油切り具並びに天ふら鍋となる。

【0035】尚、油飛散防止板3は組み立てた際の高さ或いは幅をそれぞれ変更してもよく、油飛散防止板3をより広い範囲を覆うように構成したほうが油の飛散をより確実に防止できることとなる。

【0036】

【発明の効果】本発明は上述のように構成したから、開口周縁部に段差のない一般の鍋にも油切り体を介して飛散防止板を取り付けることができ、天ふら鍋に架設され

た油切り体に飛散防止板を立設状態に係止すれば、調理台の上を占有せず、周囲を汚す事なく鍋から揚げた天ぷらをすぐに取り上げることができ、且つ、調理の際に天ぷら鍋の外方に油が飛散することを防止するなど、汎用性に秀れ、極めて実用的な天ぷら鍋用油切り具となる。

【0037】請求項2記載の発明においては、天ぷらなどを調理する際に飛散する油が効率よく捉えられ、油飛散防止板を油切り体に差し込み係止して天ぷら鍋に容易に着脱できることとなる。

【0038】請求項3記載の発明においては、揚げた天ぷらについた油が良好に線材をつたって下に落ち、調理された天ぷらの油が適度に切れることとなり、引っ掛け係止部を設けたから、この油切り体は天ぷら鍋に簡単に取り付け、取り外しを行うことができ、不要なときは取り外したままの状態で使用できることとなる。

【0039】請求項4記載の発明においては、これらを組み合わせたから、もともと油飛散防止板を取り付ける

ための段差部を持たない一般の鍋にも、油切り具を介してこの油飛散防止板を取り付けることができ、調理された天ぷらの余分な油を良好に切ることができ、また調理中に油滴が周囲に飛散することを防止でき、さらには不要なときは油切り体および油飛散防止板を取り外せて使い、簡単に洗うことができる、極めて実用的な天ぷら鍋となる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本実施例の説明斜視図である。

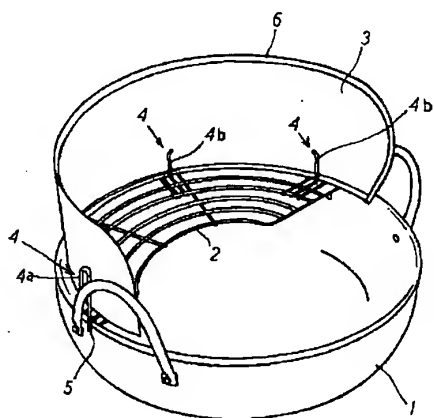
【図2】本実施例の説明拡大図である。

【図3】本実施例の説明断面図である。

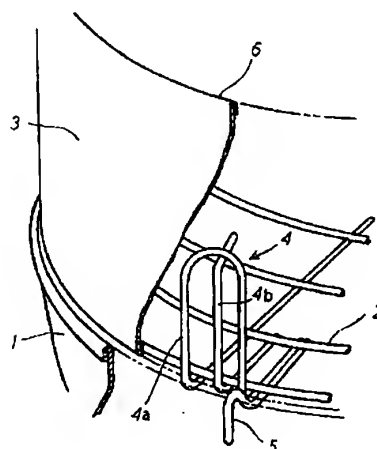
【符号の説明】

- 1 天ぷら鍋
- 2 油切り体
- 3 油飛散防止板
- 4 係止部
- 5 引っ掛け係止部

【図1】



【図2】



【図3】

